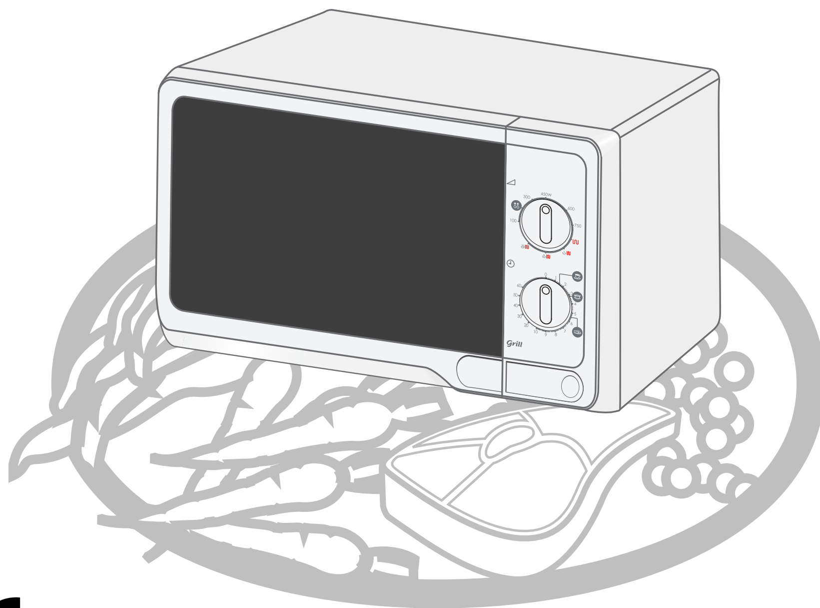
SAMSUNG

MIKROVLNNÁ RÚRA

Pokyny pre používateľa a sprievodca varením

GW71E

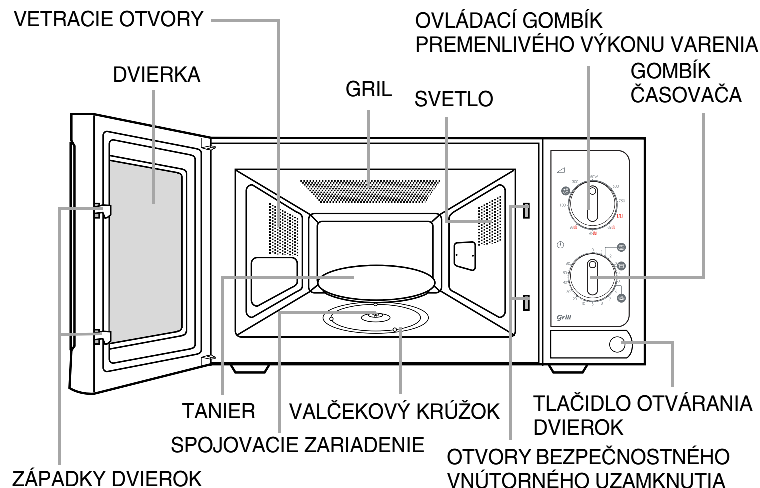
Údaje o varení a pečení sú informatívne. Produkt je určený pre použitie v domácnosti.
Záručné podmienky strácajú svoju splatnosť, ak sa zariadenie používa na iné účely ako na domáce, napr. priemyselne, v stravovacích zariadeniach alebo pri obchodných aktivitách.





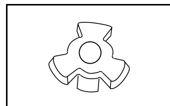
SK

Rúra

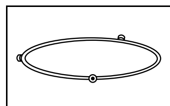


Príslušenstvo

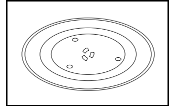
V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.



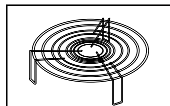
1. **Spojovacie zariadenie** je už umiestnené nad hriadeľom motora v základnej časti rúry.
   Účel: Spojovacie zariadenie otáča tanier.



2. **Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.
   Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.



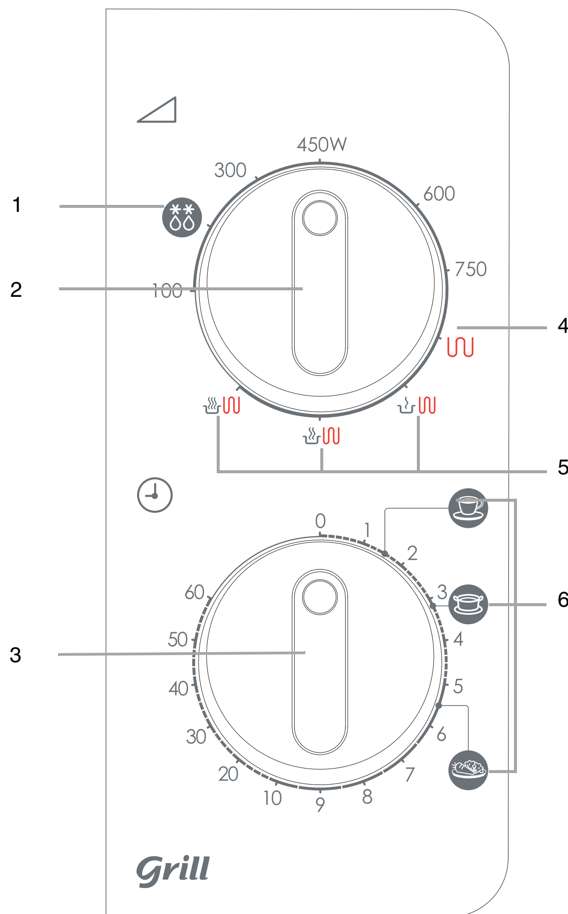
3. **Tanier** sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu.
   Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.



4. **Kovový stojan** sa umiestňuje na tanier.
   Účel: Kovový stojan môžete použiť pri grilovaní a kombinovanom varení.

 **NEZAPÍNAJTE** mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

Ovládací panel



1. ROZMRAZOVANIE
2. OVLÁDACÍ GOMBÍK VÝKONU VARENIA
3. GOMBÍK ČASOVAČA
4. GRIL
5. COMBI
6. OKAMŽITÉ PRIHRIEVANIE

Používanie tejto používateľskej príručky

Práve ste si zakúpili mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Vaša používateľská príručka obsahuje mnoho cenných informácií o varení s vašou mikrovlnnou rúrou:

- ***Bezpečnostné opatrenia***
- ***Vhodné príslušenstvo a náčinie na varenie***
- ***Užitočné tipy pre varenie***

Na prednej strane príručky nájdete obrázky rúry a hlavne ovládací panel, aby ste jednoduchšie našli tlačidlá.

Podrobné postupy používajú tri rôzne symboly.

		
Dôležité	**Poznámka**	**Upozornenie**

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA NA PREDCHÁDZANIE MOŽNÉHO VYSTAVENIA SA NADMERNÉMU MIKROVLNNÉMU ŽIARENIU

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

(a) Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladať do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.

(b) Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.

(c) Rúru neprevádzkujte, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr zaškolený od výrobcu. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:
(1) dvierok (ohnuté)
(2) pántov dvierok (rozbité alebo uvoľnené)
(3) tesnení dvierok a tesniacich povrchov

(d) Rúru nemôže nastavovať ani opravovať ktokoľvek iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.

Bezpečnostné opatrenia

SK

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA.
POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Pred varením jedla alebo kvapalín v mikrovlnnej rúre overte, či sa vykonali nasledujúce bezpečnostné opatrenia.

- Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry.
  NEPOUŽÍVAJTE žiadne kovové nádoby, obedné súpravy so zlatými alebo striebornými ozdobami, grilovacie ihly, vidličky atď.
  Odstráňte zakrútené upevňovacie drôtiky z papiera alebo plastových vreciek.

<u>Dôvod</u>: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru.

- Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, dávajte pozor na rúru z dôvodu ich možného vznietenia.
  Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie papiera alebo oblečenia.
- Malé množstvá jedla vyžadujú kratšie časy varenia alebo ohrievania.
  Umožnenie normálnych časov môže spôsobiť ich prehriatie alebo zhorenie.
- Ak si všimnete dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.
- Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou.
  Aby sa zabránilo v tejto situácii,po vypnutí rúry ju nechajte **VŽDY** v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota.
  Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní.
  V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI:
  * ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody,
  * zakryte ho čistým suchým kusom látky,
  * nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pleťové mlieka.
- **NIKDY** nádobu nenapĺňajte po horný okraj a vyberte si nádobu, ktorá je širšia pri hornom okraji ako pri dolnom, čím zabránite prevretiu kvapaliny cez okraj. Fľašky s úzkymi hrdlami môžu v prípade prehriatia vybuchnúť.
  NIKDY neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť.
- Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou sa musí zamiešať alebo zatriasť a teplota sa musí skontrolovať pred konzumáciou, aby sa predchádzalo popáleninám.
- Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania. Tiež neohrievajte vzduchotesné alebo vákuovo uzatvorené fľašky, poháriky, nádoby, orechy v škrupinách, paradajky atď.
- Rúra sa musí pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.
- Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.
- **NEZAKRÝVAJTE** ventilačné otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože sa z rúry odsáva horúci vzduch. Rúra sa môže prehriať a automaticky sa vypnúť. Nefunkčná bude až pokým sa dostatočne neochladí.

SK

Bezpečnostné opatrenia (pokračovanie)

- Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry **VŽDY** používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu.
- **NEDOTÝKAJTE** sa ohrevných prvkov alebo vnútorných stien rúry, kým sa rúra neschladí.
- Sieťový kábel alebo zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo ohrievaných povrchov. Neprevádzkujte toto zariadenie, ak má poškodený sieťový kábel alebo zástrčku.
- Pri otváraní dvierok stojte od rúry na vzdialenosť rúk.

Dôvod: Horúci vzduch alebo uvoľnená para môže spôsobiť obarenie.

- Počas prevádzky môžete počuť praskanie (hlavne v prípade prepnutia do režimu rozmrazovania).

Dôvod: Tento zvuk je normálny, keď sa mení výstup elektrického napájania.

- **NESPÚŠ AJTE** mikrovlnnú rúru, ak je prázdna. Z bezpečnostných dôvodov sa automaticky odpojí napájanie. Rúru môžete normálne prevádzkovať po 30 minútach bez činnosti. Počas celej doby je dobré nechať v rúre pohárik s vodou. Voda absorbuje mikrovlnnú energiu, ak sa rúra omylom spustí.
- Mikrovlnná rúra sa nemôže umiestniť do skrinky.

DÔLEŽITÉ

- Vašim deťom nemôžete **NIKDY** dovoliť používať alebo sa hrať s mikrovlnnou rúrou. Tiež ich nemôžete nechať bez dozoru v blízkosti zapnutej mikrovlnnej rúry. Zaujímavé predmety pre deti nemôžete skladovať alebo skrývať rovno nad rúrou.
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na nich nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.
- Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.
- **NEPOUŽÍVAJTE** veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla. (ak je súčasťou výbavy)

VAROVANIE:
Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.

VAROVANIE:
Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.

VAROVANIE:
Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.

VAROVANIE:
Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.

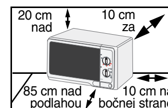
VAROVANIE:
Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelej osoby kvôli vytváraným teplotám.

VAROVANIE:
Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Nedovoľte prístup malých detí.

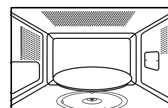
- Z bezpečnostných dôvodov nečistite spotrebič prúdovou tryskou alebo čističom pod vysokým tlakom.

Inštalácia mikrovlnnej rúry

Rúru umiestnite na plochý rovný povrch 85 cm nad zemou. Povrch musí byť dostatočne silný, aby bezpečne uniesol hmotnosť rúry.



1. Keď inštalujte svoju rúru, uistite sa, že má dostatočné vetranie tak, že necháte aspoň 10 cm (4 palce) priestoru za rúrou a na bočných stranách a 20 cm (8 palcov) nad rúrou.



2. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.

3. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.



Ak je poškodený prívodný kábel, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo montáž, ktorá je dostupná od výrobcu alebo jeho servisného technika.
Pre vašu osobnú bezpečnosť zapojte kábel do trojkolíkovej 230 voltovej, 50 Hz uzemnenej zásuvky so striedavým prúdom. Ak je poškodený napájací kábel tohto zariadenia, musí sa vymeniť za špeciálny kábel.



Mikrovlnnú rúru nemontujte v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

Čo treba robiť v prípade pochybností alebo problémov

Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie.

- Normálny stav.
  - Kondenzácia v rúre
  - Prietok vzduchu okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
  - Odraz svetla okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
  - Unikajúca para z oblasti dvierok alebo ventilačných otvorov
- Rúra sa nespustí, keď stlačíte tlačidlo **ČASOVAČ**.
  - Sú dvierka úplne zatvorené?
- Jedlo sa vôbec neuvarilo
  - Nastavili ste správne časovač?
  - Sú dvierka zatvorené?
  - Preťažili ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie prerušovača obvodu?
- Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené
  - Nastavili ste vhodnú dĺžku varenia pre daný typ jedla?
  - Vybrali ste vhodnú úroveň výkonu?
- V rúre je počuť iskrenie a praskanie (iskriaci oblúk)
  - Použili ste riad s kovovými ozdobami?
  - Nechali ste v rúre vidličku alebo iné kovové kuchynské náčinie?
  - Nie je v blízkosti vnútorných stien hliníková fólia?
- Rúra spôsobuje rušenie rádioprijímačov alebo televízorov
  - Počas prevádzky rúry môžete badať jemné rušenie televízorov alebo rádioprijímačov. Je to normálne. Aby ste tento problém vyriešili, namontujte rúru ďalej od televízorov, rádioprijímačov a antén.

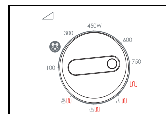
Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť, kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

Varenie/prihrievanie

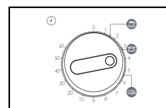
SK

Nasledujúci postup vysvetľuje ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo. Pred nechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera. Potom zatvorte dvierka.



1. Nastavte úroveň napájania na maximálnu tak, že otočíte tlačidlo **OVLÁDANIE VÝKONU VARENIA**. **(MAXIMÁLNY VÝKON: 750 W)**



2. Otočením voliča **ČASOVAČ**.
   Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.

 Mikrovlnnú rúru **nikdy** nezapínajte, keď je prázdna.

 Počas varenia môžete zmeniť úroveň výkonu tak, že otočíte tlačidlo **OVLÁDANIE VÝKONU VARENIA**.

Úrovne výkonu

Môžete si vybrať spomedzi nižšie uvedených úrovní výkonov.

Úroveň výkonu	Výstup	
	MVR	GRIL
VYSOKÁ	750 W	-
STREDNE VYSOKÁ	600 W	-
STREDNÁ	450 W	-
STREDNE NÍZKA	300 W	-
ROZMRAZOVANIE (⁂)	180 W	-
NÍZKA/UDRŽIAVANIE ZOHRIATIA	100 W	-
GRIL	-	950 W
KOMBINOVANÁ I	300 W	950 W
KOMBINOVANÁ II	450 W	950 W
KOMBINOVANÁ III	600 W	950 W

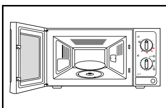
 Ak zvolíte vyššiu úroveň výkonu, musí sa skrátiť čas varenia.

 Ak zvolíte nižšiu úroveň výkonu, musí sa predĺžiť čas varenia.

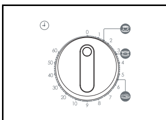
SK

Zastavenie varenia

Varenie môžete kedykoľvek zastaviť, aby ste skontrolovali jedlo.

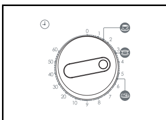


1. Dočasné zastavenie;
   Otvorte dvierka.
   Výsledok: Varenie sa zastaví. Aby ste pokračovali vo varení, zatvorte dvierka.



2. Úplné zastavenie;
   Otočte volič **ČASOVAČ** „0“.

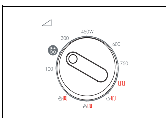
Nastavenie času varenia



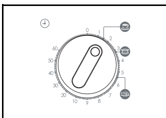
Nastavte zostávajúci čas varenia tak, že otočíte volič **ČASOVAČ**.

Manuálne rozmrazenie jedla

Funkcia rozmrazovania vám umožní rozmrazovať mäso, hydinu, ryby alebo chlieb/koláč. Najskôr umiestnite mrazené jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



1. Otočte volič **OVLÁDANIE VÝKONU VARENIA** na (180 W).



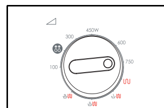
2. Otočte volič **ČASOVAČ**, aby ste vybrali vhodný čas.
   Výsledok: Rozmrazovanie sa spustí.



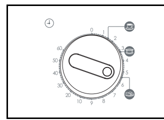
Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Používanie funkcie okamžitého prihriatia/varenia

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



1. Otočte volič **OVLÁDANIE VÝKONU VARENIA** na Max. výkon.



2. Otočte volič **ČASOVAČ**, aby ste vybrali Okamžité ohrievanie.
   (nápoje alebo polievka/omáčka, čerstvá zelenina).



Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

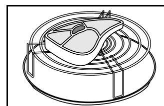
Nastavenia okamžitého prihriatia/varenia

Nižšie uvádzame niekoľko tipov a odporúčaní, ktoré musíte dodržať, keď varíte alebo ohrievate potraviny pomocou funkcie Okamžité ohrievanie a Varenie.

Symboly	Typ porcie	Výkon	Porcia	Čas varenia	Odstátie
	Nápoje	750 W	150 ml	1 min. 35 s	1-2 min.
	Polievka/omáčka (chladené)	750 W	200-250 ml	3 min. 10 s	2-3 min.
	Čerstvá zelenina	750 W	300-350 g	5 min. 30 s	3 min.

Výber príslušenstva

Používajte predmety vhodné do mikrovlnnej rúry. Nepoužívajte plastové nádoby, taniere, papierové poháriky, uteráky atď.



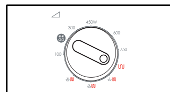
Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (gril a mikrovlnná rúra), použite iba riady, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Kovové pomôcky alebo kuchynské riady môžu poškodiť vašu rúru.



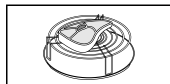
Ďalšie podrobnosti o vhodných pomôckach alebo riadoch nájdete v časti Sprievodca náčiním na varenie na strana 8 .

Grilovanie

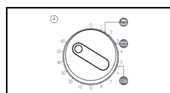
Gril vám umožní rýchlo ohrievat' a opekat' jedlo bez použitia mikrovlnného ohrevu. Na tento účel sa s vašou mikrovlnnou rúrou dodáva grilovací stojan.



1. Predhrejte gril na požadovanú teplotu tak, že otočíte **ovládací volič výkonu varenia** na symbol **gril** (ꟺ) a otočíte volič **ČASOVAČ** na vhodný čas.



2. Otvorte dvierka a umiestnite jedlo na stojan.



3. Vyberte vhodný čas varenia tak, že otočíte volič **ČASOVAČ**.
   (Príklad : 60 minút)
   Výsledok: Varenie sa spustí.



Nemajte obavy, ak sa ohrievač počas grilovania vypne. Tento systém je navrhnutý tak, aby zabránil prehriatiu rúry.



Keď sa dotýkate tanierov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a grilu

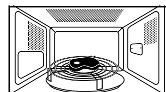
Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovat' s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.



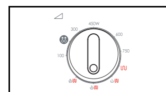
VŽDY používajte náčinie na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknút' do jedla.



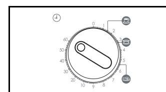
Keď sa dotýkate riadov v rúre, **VŽDY** používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.



1. Otvorte dvierka rúry tak, že stlačíte veľké tlačidlo na pravej spodnej strane ovládacieho panela. Jedlo položte na stojan a stojan na tanier. Zatvorte dvierka.



2. Otočte **volič ovládania výkonu varenia** na vhodnú úroveň výkonu (, ,).



3. Otočte volič **ČASOVAČ**, aby ste vybrali vhodný čas.
   (Príklad : 60 minút)
   Výsledok: Varenie sa spustí.



Maximálny mikrovlnný výkon pre kombinovaný režim mikrovlnného žiarenia a grilu je 600 W.

SK

Sprievodca náčiním na varenie

SK

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady.

Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako bezpečné pre mikrovlnnú rúru, nemusíte mať žiadne obavy.

Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

Náčinie na varenie	Vhodné pre mikrovlnné žiarenia	Komentáre
Hliníková fólia	✓✗	Je možné použiť v malých množstvách pre ochranu oblastí pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Platnička na opekanie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako osem minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové šálkové nádoby	✓	Môže sa používať na orievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
• Recyklovaný papier alebo sklenený tovar s kovovými pásikmi	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
• Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.
• Sklenené džbány	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov		
• Riady	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
• Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	✗	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Zmraštiteľná fólia	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemalo by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
• Vrecká do mrazničky	✓✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné pre rúru. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo mastný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

✓ :Odporúča sa
✓✗:Používajte opatrne
✗ :Nebezpečné

SK

MIKROVLNNÉ RÚRY

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.
Mikrovlnné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

VARENIE

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:
Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:
Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudingy, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

Zakrytie počas varenia
Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi: napr. keramickou platňou, plastovým krytom, zmraštiteľnou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

Trvanie
Po skončení varenia je odstátie dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. arte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.
Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia zakryte.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Pridajte 15 ml (1 lyžpolievkovú lyžicu) studenej vody.
Brokolica	300 g	600 W	10-11	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Hrášok	300 g	600 W	8-9	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zelené fazuľky	300 g	600 W	10-11	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (mrkvy/hrášok/ kukurica)	300 g	600 W	9-10	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (Čínsky štýl)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.

SK

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža: Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom – ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté.
Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posoľte alebo pridajte bylinky a maslo.
Poznámky: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny: Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté.
Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Biela ryža (predvarená)	250 g	750 W	17-18	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Tmavá ryža (predvarená)	250 g	750 W	22-23	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250 g	750 W	18-19	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešané zrná (ryža + obilie)	250 g	750 W	19-20	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250 g	750 W	11-12	5	Pridajte 1000 ml horúcej vody.

Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2 až 3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody (pozrite tabuľku). arte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3 minútového odstátia zakryte.

Tip: Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké časti.
Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

Všetka čerstvá zelenina sa musí variť s využitím úplného mikrovlnného výkonu (750 W).

Jedlo	Porcia	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Brokolica	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu.
Ružičková kapusta	250 g	6½-7½	3	Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkových lyžíc) vody.
Mrkvy	250 g	5-6	3	Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky.
Karfiol	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu.
Cukiny	250 g	4-4½	3	Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu.
Baklažán	250 g	4½-5	3	Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.
Pór	250 g	5-5½	3	Pór nasekajte na hrubé plátky.
Hríby	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtiecť.
Cibule	250 g	5-6	3	Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody.
Korenie	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájajte na malé plátky.
Zemiaky	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny.
Kaleráb	250 g	5-5½	3	Kaleráb nakrájajte na malé kocky.

PRIHRIEVANIE

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky.
Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou aspoň +18 až +20 °C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

Príprava a zakrytie

Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno – majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

Úrovne výkonu a miešanie

Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 750 W zatiaľ, čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.
Pomoc nájdete v tabuľkách. Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlostivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče).

Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte.

Buďte obzvlášťť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu).
Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

Ohrievanie a odstátie

Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas – pre referenciu do budúcnosti.

Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.

Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť – aby sa vyrovnala teplota.
Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.

Buďte obzvlášťť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

PRIHRIEVANIE KVAPALÍN

Po vypnutí rúry ju nechajte vždy v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. Aby ste zabránili výbušnému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestniť lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešať ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.

PRIHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

DETSKÁ STRAVA: Vyprázdnite do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: medzi 30-40 °C.

DETSKÉ MLIEKO: Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Opätovne zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatraste a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťatku vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: pribl. 37 °C.

POZNÁMKA:

Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu.
Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

SK

Prihrievanie tekutín a jedla

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Nápoje (káva, mlieko, čaj, voda izbovej teploty)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 džbán)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Vylejte do keramickej šálky a prihrievajte nezakryté. Umiestnite šálku (150 ml) alebo džbán (250 ml) do stredu taniera a pred a po trvaní opatrne zamiešajte.
Polievka (chladená)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Nalejte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.
Dusené mäso (chladené)	350 g	600 W	5-6	2-3	Dusené mäso vložte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4-5	3	Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte.
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4½-5½	3	Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Plátky mäsa (chladené)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.
Mrazené hotové jedlo	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Vložte tanier vhodný do mikrovlnnej rúry s zmrazeným pripraveným jedlom (-18 °C) na otočný tanier. Prepichnite fóliu alebo zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou pre mikrovlnnú rúru. Po ohriatí nechajte 4 minúty odstáť.

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minút nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 s	2-3	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minút nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detské mlieko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min. až 1 min. 10 s	2-3	Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte odstáť najmenej na 3 minúty. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu.

SK

ROZMRAZOVANIE

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.

Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.

Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky.
Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.
Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými pásikmi hliníkovej fólie.

Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zahrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút.
Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletné rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

Tip: Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a menšie množstvá trvajú kratšie ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

Všetko mrazené jedlo by sa malo rozmrazovať s použitím úrovne výkonu rozmrazovania (180 W, ❄).

Jedlo	Porcia	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Mäso				
Nakrájané hovädzie mäso	500 g	10-12	5-20	Mäso umiestnite na rovný keramický plech. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Bravčové rezne	250 g	7-8		
Hydina				
Kúsky kuraťa	500 g (2 kusy)	12-14	15-40	Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Celé kura	1000 g	25-28		
Ryba				
Rybie prsty	250 g (2 kusy) 400 g (4 kusy)	6-7 11-13	5-20	Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Užšie konce zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Ovocie				
Bobuľové plody	250 g	6-7	5-10	Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom)
Chlieb				
Rožky (každý približne 50 g) Hrianka/sendvič Nemecký chlieb (múka + ražná múka)	2 ks 4 ks 250 g 500 g	1½-2 3-4 4-5 8-10	5-10	Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte!

SK

GRIL

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie opečenie. Predhriatie grilu na 4 minúty zaistí rýchlejšie zhnednutie jedla.

Kuchynské náčinie pre grilovanie:

Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kovy. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na grilovanie:

Kotlety, klobásy, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hrianok s oblohou.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:

Vždy, keď sa použije len režim grilu, uistite sa, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

MIKROVLNNÝ OHREV + GRIL

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombinačné režimy:
600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným žiarením a grilom

Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť ohňovzdorné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné pre varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:

Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opiecť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:

Pri kombinovanom (mikrovlnka + gril) režime sa vždy uistite, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny. V opačnom prípade sa musí umiestniť priamo na tanier. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opiecť z obidvoch strán.

Sprievodca grilovaním

Predhrejte ohrevný prvok s funkciou grilu v prípade, keď grilujete čerstvé a mrazené jedlá.

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Čerstvé jedlo	Porcia	Čas predhrievania (min.)	Výkon	1. Trvanie pre jednu stranu (min)	2. Trvanie pre dve strany (min.)	Pokyny
Plátky hrianok	4 ks (4x25 g)	5	Len grilujte	6-7	5-6	Plátky hrianok položte vedľa seba na podstavec.
Sendviče (už upečené)	2-4 kúsky	3	Len grilujte	3-4	2-3	Sendviče položte najskôr spodnou stranou nahor v kruhu priamo na podstavec.
Grilované paradajky	250 g (2 kusy)	5	300 W + gril	5½-6½	--	Paradajky rozrežte na polovičky. Nasypte na ne soľ, korenie a trošku syra. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na stojan.
Hrianka Hawaii	2 ks (300 g)	5	300 W + gril	7-9	--	Najskôr hriankujte plátky chleba. Hrianky položte s plnkou (šunka, ananás, plátky syra) vedľa seba na podstavec. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Kuracie krídelká (chladené)	400-500g (6 kusov)	5	300 W + gril	11-13	10-12	Pripravte kuracie kúsky, ako napríklad kuracie krídelká alebo stehná s olejom a koreninami. Poukladajte ich do kruhu na stojan s kosťami smerom k stredu. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.

SK

Sprievodca grilovaním (pokraèovanie)

Čerstvé jedlo	Porcia	Čas predhr ievania (min.)	Výkon	1. Trvanie pre jednu stranu (min)	2. Trvanie pre dve strany (min.)	Pokyny
Zapekané zemiaky	500 g	5	450 W + gril	10-12	--	Zemiaky rozrežte na polovičky a položte ich do kruhu na stojan s rozrezanou stranou na gril. Namažte rozkrojenú stranu olivovým olejom a koreninami. Po grilovaní nechajte 3 minúty odstáť.
Mrazené cestoviny	400 g	---	600 W + gril	14-16	3-4	Položte mrazené cestoviny (-18 °C), napr. lasagne, tortelliny alebo canneloni do vhodne veľkého skleneného taniera z ohňovzdorného skla a položte ho na stojan.
Mrazené ryby v cestíčku	400 g	---	600 W + gril	16-18	3-4	Mrazené ryby v cestíčku (-18 °C) vložte do vhodne veľkého skleneného taniera z ohňovzdorného skla a položte ho na podstavec.
Zmrazený kúsky pizze	250 g (8 ks)	---	300 W + gril	12-13	---	Vložte zmrazené kúsky pizze (-18 °C) alebo malé plnené koláče do kruhu na stojan.
Zmrazený drobivý koláč	200-250 g (1-2 kusy)	---	300 W + gril	4-6	---	Položte mrazené koláčiky (-18 °C) vedľa seba na podstavec. Po rozmrazení nechajte 5 minút odstáť.

ŠPECIÁLNE RADY

ROZTÁPANIE MASLA
Vložte 50 g masla do malej hlbokej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom.
Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 750 W, kým sa maslo neroztopí.

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY
Vložte 100 g čokolády do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí.
Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri ich vyberaní používajte chňapky!

ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU
Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

ROZTÁPANIE ŽELATÍNY
Ponorte suché plátky želatíny (10 g) na 5 minút do studenej vody.
Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla.
Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W.
Po roztopení zamiešajte.

VARENIE POLEVY/CUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)
Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody.
Varte nezakryté v sklenenej miske z ohňovzdorného skla počas 3½ až 4½ minút s použitím 750 W, kým nebude poleva/cukrová poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

VARENIE DŽEMU
Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov) do vhodne veľkej sklenenej ohňovzdornej misky s uzáverom. Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte.
Varte zakryté 10-12 minút s použitím 750 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých džemových pohárikov so zakrútiteľnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

VARENIE PUDINGU
Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodne veľkú sklenenú ohňovzdornú misku s uzáverom.
Varte zakryté 6½ až 7½ minút s použitím 750 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ
Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier.
Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte počas 3½ až 4½ s použitím 600 W.
Nechajte 2-3 minúty odstáť v rúre. Pri ich vyberaní používajte chňapky!

Čistenie mikrovlnnej rúry

SK

Nasledujúce časti vašej mikrovlnnej rúry sa musia pravidelne čistiť, aby sa zabránilo v nahromadení mastnoty a čiastočiek jedla:

- ***Vnútorné a vonkajšie povrchy***
- ***Dvierka a tesnenia dvierok***
- ***Tanier a valčekové krúžky***

☛ **VŽDY** zaistite, aby boli tesnenia dvierok čisté a dvierka sa poriadne zatvárali.

☛ Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť zariadenie a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

1. Vonkajšie povrchy vyčistite jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Opláchnite a poutierajte dosucha.
2. Odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvrny na vnútorných povrchoch alebo na valčekovom krúžku pomocou namydlenej handričky. Opláchnite a poutierajte dosucha.
3. Aby ste uvoľnili zatvrdnuté čiastočky jedla a odstránili zápachy, umiestnite šálku rozriedenej citrónovej šťavy na tanier a zahrejte ju na desať minút pri maximálnom výkone.
4. Vždy, keď je to potrebné, umyte platňu vhodnú do umývačky riadu.

NEVYLIEVAJTE do ventilačných otvorov vodu. **NIKDY** nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá. Buďte obzvlášť opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že sa čiastočky:

- nenahromadia
- nezabránia v správnom zatvorení dvierok

Priestor v mikrovlnnej rúre čistite vždy po každom použití s jemným čistiacim roztokom, ale pred čistením nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť, aby sa predišlo zraneniam.

Slovakia



Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)

Toto označenie na výrobku alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení jeho životnosti by nemal byť likvidovaný s ostatným odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete takéto typy výrobkov oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmto výrobkom, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im výrobok predal, alebo príslušný úrad v okolí ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok by nemal byť likvidovaný spolu s ostatným priemyselným odpadom.

Technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží celý čas zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM ako dodávatelia vyhlasujeme, že rúry GW71E značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	**GW71E**
Zdroj napájania	230 V ~ 50 Hz
Príkon Mikrovlnné žiarenie Gril Kombinovaný režim	 1100 W 950 W 2050 W
Výstupný výkon	100 W / 750 W (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Metóda chladenia	Motor chladiaceho ventilátora
Rozmery (Š x V x H) Vonkajšie Priestor rúry	 489 x 275 x 387 mm 330 x 187 x 320 mm
Objem	20 litrov
Hmotnosť Čistá	 Približne 15 kg
Úroveň hluku	42 dBA



Ak máte nejaké otázky alebo pripomienky týkajúce sa produktov spoločnosti SAMSUNG, kontaktujte prosím, centrum starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

Tel : 0800-SAMSUNG(726-7864)

www.samsung.com/sk